

Frühlingsrollen



Fotos Linda Peter

Zutaten:

500 g Faschiertes (Hackfleisch)

2 Karotten

Frühlingszwiebel

1 Zwiebel 1 Chinesischer Knoblauch

1 Stückk Ingwer

etwas Zitronengras hab ich auch dazu gegeben

Chinakohl ca. 8 Blätter

1 Glas Sojasprossen

Sojasauce

Reisessig

Chili

Salz

Prise brauner Zucker

Sweet Chilisauce

Zum Bestreichen: Sesam/Rapsöl

Zum Füllen: Reisblätter

Zubereitung:

Karotten im Multizerkleinerer raspeln

Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und Zwiebel/Knoblauch fein hacken

Ingwer fein hacken.

Chinakohl mit Multizerkleinerer oder Schnitzelwerk fein schneiden.

Zwiebel anschwitzen, Ingwer und Knoblauch auch, Faschiertes dazu geben und gut durchbraten, dann die Frühlingszwiebel, den feingeschnittenen Chinakohl (8 Blätter ungefähr) und die Sojasprossen untermischen und weg von der Herdplatte, damit das Gemüse knackig bleibt.



Gewürzt habe ich mit Chilisalz, Sojasauce, Reisessig, Prise braunen Zucker und etwas Sweetchilisauce. Alles gut durchmischen, etwas auskühlen lassen und dann in die vorbereiteten Reisblätter füllen. Gewürzt hab ich nach Gefühl da gibt's keine Mengenangaben 😊 ☐

Die Blätter erst unter lauwarm fließendes Wasser halten und dann auf ein feuchtes Tuch legen, damit sie schön geschmeidig weich werden, das geht ganz fix, so ca. zwei Minuten.



Dann die einzelnen Platten füllen, seitlich einschlagen und zusammenrollen. Mit der Naht nach unten auf ein Backblech setzen.



Sesam und Rapsöl mischen und die Rollen damit einpinseln. Bei 200 Grad im Backofen ca. 20 Minuten backen

Wildhefe – Hefewasser – Fermentwasser ansetzen, pflegen und damit backen



Ausarbeitung und Foto zur Verfügung gestellt von Carmen Fischer

1. Flaschen Empfehlung

Ich nehme seit fast einem Jahr die leeren Tomaten-Sugo Flaschen wegen großer Öffnung, dickem Glas und oft nicht 100% dichtem Deckel (mein HW Überdruck macht auch mal zwischendurch am Deckel mal „sssssst“ und lässt Gas ab

2. Menge

Setzt ruhig mehr an, trinken von übrigem Hefewasser schmeckt mit Saft verdünnt gut und ist gesund für das Gedärn ☺ ☐

3. Grundzutaten für den Neuansatz, sowie bei jeder Fütterung -Wasser entweder gefiltert, still aus der Flasche oder abgekocht und abgekühlt. (Auch ein Rest Federweißer mit dem

Hefesatz kann hineingegeben werden, sowie frisch gepresster Bio Apfelsaft) Wobei ich das NICHT abgekochte Wasser aus dem Bauchgefühl heraus bevorzuge, es lebt noch für mich und hat andere Strukturen sagt mein Gefühl.

– Süßes Futter in Form von kalt geschleudertem Bio Honig, Melasse, natürlichem Sirup wie Rübe, Ahorn... **Ergänzungen willkommen**

4. Grundzutaten, variabel, jeder nach Geschmack, Vorliebe, Vorhandensein, UNGEWASCHEN

denkt aber an die Geschmacksbeeinflussung für eure Backwaren! Dies sind die Träger, die Starter der natürlichen Hefebakterien

– Schalen von Obst, ruhig schrumpeligen Bio-Äpfeln, Bio-Bananen...**Ergänzungen willkommen**

– Schalen von Bio-Gemüse wie Karotte, Kürbis... **Ergänzungen willkommen**

– Kräuter und Blätter wie z.B. Zitronenmelisse, Zitronenverbene, Blattpetersilie, Rucola, Spitzwegerich, Vogelmiere, nur um die Fantasie anzuregen ☺ ☺ **Ergänzungen willkommen**

– Blütenblätter von Rose, Sonnenblume, Ringelblume, Löwenzahn, Malve, Kornblumen, Rotkleeblüten... weiter mit viel Fantasie ☺ ☺ **Ergänzungen willkommen**

-Trockenfrüchte, alles ungeölt, ungeschwefelt, ungewaschen! Die Bakterien sollen ja noch leben... + Trockenpflaumen sollen hocharomatisch und sehr aktiv sein + Rosinen, Korinthen, Sultaninen + Aprikosen + Datteln + Feigen + Cranberries
Ergänzungen willkommen

5. Allgemeine Tipps und Empfehlungen für Neuansatz und Fütterung

Füllmenge incl. Aller Zutaten sollte 2/3 des Flascheninhaltes nicht überschreiten. Erst zimmerwarmes Wasser mit der Süße auflösen, schütteln, dann die auf ihrer Oberfläche Naturhefe enthaltenen Zutaten hinein, nochmals schön Luft hinein schütteln und Flasche zudrehen.

Empfohlene Gärtemperaturen sind 24-30°.

Gute Standorte sind Fensterbrett, beschattet, über der Heizung aber nicht zu heiß, Kühlschrank-Luftauslass, FritzBox oder sonstige Geräte die dauernd Wärme abgeben. Als "Gewächshaus-Effekt" gerne eine Klarsicht-Tüte darüber stülpen als Wärmespeicher und Verteiler.

HEFEWASSER MÖGLICHST NICHT IN DIE SONNE STELLEN!

6. Tägliche Routine vom Aufwachen bis zu Bett gehen
2-4 mal täglich Flasche mit Geschirrtuch bedecken, ganz vorsichtig Deckel andrehen, aufdrehen, entlüften. Flasche zudrehen und gut schütteln. Nochmal aufdrehen und entlüften und wieder zudrehen.

Wieder in Ruhe stehen lassen und sich über wachsende Aktivität freuen, wenn die Zutaten beginnen zu steigen, wieder abzusinken, zu tanzen ☺ □

Irgendwann sieht man einen trüben Bodensatz, das ist ein Zeichen für Qualität.

Nach 4-6 Tagen ist das Hefewasser fertig gereift, aber noch schwach triebfähig und darf nun in den Kühlschrank. Die Triebfähigkeit erhöht sich mit jeder Fütterung, die dann alle 2-3 Tage stattfinden kann. Nicht zu viel Süße verwenden, sonst werden die Teige süß!

Wenn man das Hefewasser nach 6 Tagen nicht benötigt, nochmal entlüften und im Kühlschrank aufbewahren!

7. Backen mit Hefewasser

Das Hefewasser ist über eine Woche direkt aus dem Kühlschrank, geschüttelt, abgesiebt, für das Ansetzen von Teigen verwendbar, danach sollte man alles bis auf 50g getrunken und verbacken haben, und eine Fütterung wie beim Neuansatz vornehmen. 2 Tage später ist es wieder verwendbar für Teige.

Meiner Erfahrung nach ist der Erstansatz, der nach 4 Tagen fertig ist, erst nach mehreren Fütterungen richtig backstark. und wird mit jeder Fütterung stärker.

Empfohlen wird Poolish – Vorteig mit HW=Hefewasser, im Hauptteig normales Wasser. Wenn nur Hauptteig, dann halb Wasser halb Hefewasser.

Die Gärzeit sollte lange und warm geführt werden, auch wenn danach kalte Kühlschrank-Gare kommt, den Teig mindestens anderthalb Stunden im Warmen anspringen lassen, bevor er in den Kühlschrank darf.

Hefewasser, wie Lievieto madre auch, entwickelt einen großen Teil seiner Aktivität erst beim Backen, also nicht wundern, wenn ein Teig nicht ganz so viel an Volumen entwickelt, wie man es gewohnt ist.

FINGERDRUCKTEST empfohlen: Bemehlter Finger, Delle in Teig, bei 3/4 Gare, wenn das Gebäck noch aufreißen aufspringen soll, muss die Delle in einer bis knapp 2 Sekunden wieder oben sein. Bei Vollgare nach drei Sekunden, die Oberfläche vom Brot bleibt dann glatter, reißt nicht mehr oder nur wenig auf.
UND NUN VIEL VERGNÜGEN!

Gemüsebratlinge



Rezept und Bild von Nicole Karagöl

Zutaten

Für 4 Portionen:

1 kleinen Sellerie
4 mittelgroße Möhren
1 Zwiebel
1 Ei
80 gramm Haferflocken
40 gramm Mehl
Salz, Pfeffer
Ich mach gern noch etwas Marsala oder Curry dran (max halber tl)

Zubereitung

Zwiebel fein würfeln, Möhren und Sellerie im Multi reiben (Scheibe 3). Zwiebel glasig dünsten danach restliches Gemüse dazu geben und anschwitzen.

Masse etwas abkühlen lassen und dann mit den restlichen Zutaten vermengen.

Kleine Küchlein formen und in Olivenöl ausbraten

Joghurt selbstgemacht



Rezept und Bilder von Andrea Plaschitz

Zutaten

1 oder 1,5 l Milch (3,5%)

1,5 oder 2 EL Joghurt (natur)

3 Gläser mit Schraubverschluss (3 x 250 ml oder 3 x 450 ml)

(es kann jede Fettstufe verwendet werden sollte dann aber bei beidem gleich sein)

Zubereitung

Milch in der Rührschüssel auf 90 Grad erhitzen (Flexirührelement, Rührstufe 1), sobald die 90 Grad erreicht, bzw. die Milch kocht (beobachten, Achtung schäumt leicht über, besonders bei 1,5 l sehr gut aufpassen, 1,5 l Milch Maximalmenge) auf 0 Grad schalten, mit dem Flexi auf Rührstufe 1 weiterrühren und auf 40 Grad abkühlen lassen. (das Aufkochen dauert ca. 5 Minuten, Abkühlen ca. 35 Minuten).

Wenn die Temperatur 40 Grad zeigt, mit Joghurt impfen – dh. Joghurt zugeben und nur kurz verrühren (habe gestartet mit bulgarischem Joghurt und nimm immer wieder von meinem letzten

Joghurt für den neuen) und in die 3 mit heißem Wasser vorgewärmte Gläser füllen und zuschrauben (auf Sauberkeit achten).

Rührschüssel ausspülen und mit warmem Wasser füllen, Gläschen reinstellen (Wasser so nicht ganz bis zum Schraubverschluss, evtl. zuerst weniger hinein und dann auffüllen), auf 40 Grad und Timer auf 2:59 Stunden stellen. Ohne Einsatz und Röhrelement, die 3 Gläser halten sich gegenseitig gerade.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, die Gläser rausnehmen und abkühlen lassen (stelle sie in den Keller). Sofort nach dem Kaltwerden genießen oder im Kühlschrank etwa 2 Wochen haltbar. Für das neue Joghurt dann wieder die 1,5-2 Esslöffel davon nehmen.

Chili Salbe



Bilder und Rezept auf CC geschrieben von Claudia Kraft (Rezept von Smarticular)

Zutaten

100 ml hochwertiges Pflanzenöl (Sonnenblume, Raps, Olive)

10-12 g Bienenwachs (Alternative: 5-6 g Carnaubawachs)
25-30 g frische Chili oder 10-15 g getrocknete Chili
10-15 Tropfen ätherisches Öl mit schmerzlindernder und durchblutungsfördernder Wirkung, zum Beispiel Thymian, Rosmarin, Eukalyptus, Latschenkiefer

Ich habe einen Öl Auszug gemacht, in dem ich die getrockneten Chilis zuerst in der GM gemahlen habe (geht auch im Mörser) und im Olivenöl auf 70-80 C erhitzt habe und 45min auf Kochstufe 3 mit der CC laufen lies. Wenn ihr frische Chili Schoten verwendet zuerst säubern und zerkleinern (dafür Handschuhe anziehen). Ihr könnt den Öl Auszug auch mit einem Schraubglas und 2-6 Wochen Wartezeit machen. Mindestens einmal am Tag leicht schütteln, um Schimmelbildung zu vermeiden.

Das fertige Chili-Öl zum Filtern durch ein Tuch oder einen Kaffeefilter gießen.

Zubereitung

Zum Chili-Öl das Wachs und ggf. Lanolin dazu geben, dabei mit einem sauberen Holz- oder Glasstäbchen umrühren, bis alles geschmolzen ist. Flexi geht sicher auch, wollte ich aber dafür nicht verwenden.

Ein paar Tropfen auf einem Teller geben und kalt werden lassen und prüfen, ob die richtige Konsistenz erreicht ist. Falls die Salbe nicht fest genug ist, etwas mehr Wachs hinzugeben oder im umgekehrten Fall etwas Öl nachgießen, wieder umrühren und erneut testen.

Wenn die Konsistenz passt, die fertige Salbe in desinfizierte Tiegel abfüllen.

Beim Abkühlen 10-15 Tropfen ätherisches Öl hinzugeben und unterrühren.

Ich habe Eukalyptus dazu gegeben.



Anwendung:

gut bei akuten Beschwerden ein- bis zweimal am Tag auf die entsprechenden Stellen auftragen. Weil das Chili auch die Haut reizt, Anwendung nicht zu oft wiederholen. Nicht für Schwangere und Kinder geeignet.

Cheesecake Tiramisu

Platzhalter für ein Foto

Rezept aus Alta Scuola di Cucina Kenwood 12/2017
und aus dem Italienischen übersetzt

für 4 -6 Personen

Zutaten:

Für die Mascarponecreme:

50 gr. Zucker
25 gr. Wasser

3 Eigelb

100 gr. frische Sahne

250 gr. Mascarpone

Für die Schokoladencreme:

50 gr. Zucker

25 gr. Wasser

3 Eigelb

200 gr. frische Sahne

130 gr. Bitterschokolade

Für den Zusammenbau:

300 gr. Löffelbiskuit

4 Scheiben Biskuitboden mit 8 cm Durchmesser

Dunkler Kakao

1 Glas gezuckerter Espresso

300 gr. frische Sahne

Zubereitung:

Auf einer Platte 4-6 Patisserieringe mit 8 cm Durchmesser aufstellen.

In die Mitte von jedem Ring eine Biskuitbodenscheibe legen und mit dem Espresso bepinseln.

Die Löffelbiskuits am Rand der Ringe verteilen, so dass sie alle nebeneinander stehen.

Mascarponecreme:

Mit dem Ballonschneebesen die Eigelb aufschlagen, bis das Volumen sich vergrößert hat und schön schaumig ist.

In eine Kasserolle Wasser und Zucker geben und die Temperatur auf 121 Grad bringen.

Diesen Sirup langsam in das Eigelb laufen lassen, während dessen weiter mit dem Ballonschneebesen rühren, bis zum vollständigen Erkalten der Masse.

Jetzt den Mascarpone mit dem Schneebesen einrühren, bis alles cremig ist. Dann die halb-geschlagene Sahne zufügen.

Diese Creme auf den Biskuitscheiben verteilen und zwei Stunden in Kühltruhe/Gefrierfach kühlstellen.

In der Zwischenzeit die Schokoladencreme zubereiten:
Eigelb in der Schüssel mit dem Ballonschneebesen aufschlagen.

In einer Kasserolle Wasser und Zucker zufügen und auf 121 Grad erhitzen.

Den Sirup nun wieder den Eigelb zugeben, wie es auch schon bei der Mascarponecreme gemacht wurde.

Die Sahne halb aufschlagen und im Kühlschrank kühl stellen.

Nun die Schokolade grob zerkleinert im Wasserbad schmelzen. Arbeitet ein Viertel der Sahne in der warmen Schokolade unter und mischt, bis die Masse glänzend und elastisch wird.

An diesem Punkt vorsichtig die Mischung aus Eigelb und Sirup zufügen.

Mischt jetzt die restliche Sahne vorsichtig der Mischung unter (in 2-3 Portionen), immer von unten nach oben mischend. Alles auf die Mascarponecreme laufen lassen, so dass die nächste Schicht entsteht und nun bitte die Ringe mit Füllung nochmals für zwei Stunden in die Kühltruhe/Gefrierfach geben.

Wenn ihr das Dessert serviert, schlägt die Sahne mit dem Ballonschneebesen auf. Entnehmt das Halbgefrorene aus dem Gefrierschrank, entfernt vorsichtig die Ringe und verfolgständig das Dessert indem ihr großzügig löffelweise Sahne verteilt und das Dessert mit Kakaopulver bestreut.

Cooking Chef / Cooking Chef

Gourmet



(Bild Elvira Preiß)

(Bild Margit Fabian)



Kenwood Gourmet

Kenwood Cooking Chef

Gourmet

180° C Höchsttemperatur

140° C Höchsttemperatur

gradgenau einstellbar

ca 2 gradgenau einstellbar

Temperatur läuft auch ohne Rührerlement

10 Intervallstufen

1 – Dauerrühren

2 – 5 sec

3 – 30 sec

3 – 20 sec

3 Intervallstufen

0 – Dauerrühren

1 – 5 sec

2 – 10 sec

4 – 30 sec
5 – 40 sec
6 – 50 sec
7 – 1 Min
8 – 2 Min
9 – 5 Min

Timer 8 Stunden

Timer 3 Stunden

perfekt für Slow Cooking

mus für längere Zeit nachgestellt werden

Timer läuft nicht automatisch

Timer läuft automatisch mit
mit im normalen Betrieb
sobald man die Maschine startet

Aus / ein Schalter

immer Stand by

Temperatur wird beim Ausschalten

Temperatur muss manuell zurück
automatisch zurück gestellt
gestellt werden

Koch / Rühr Element kann

Koch Rühr Element besser
zusätzlich benutzt werden

Anschlüsse

vorne Niedergeschwindigkeitsanschluss
Niedergeschwindigkeitsanschluss
oben 1 Hochgeschwindigkeitsanschluss
2 verschiedene
Hochgeschwindigkeitsanschlüsse.

Das Zubehör wurde geändert so das 1
der ganz alte Multi passt nicht mehr
Anschluss nicht mehr gebraucht wird

vorne

oben

24 Automatikprogramme

Herhaft / Sauce

- * Bechamelsauce
- * Klassische Sauce
- *Sauce Hollandaise

Herhaft / Hauptgericht

- *Hähnchen aus dem Wok
- *Risotto mit Gemüse
- *Boufe Bourguignon
- *Gemüsesuppe

Dampfgaren

- *gedünsteter Lachs

Slow Cooking

- *Szegediner Gulasch
- *Ballottine vom Kalb

Süß – Schokolade temperieren

- *Temperieren von weißer oder Milchschokolade
- *Temperieren von dunkler Schokolade

Süß – Teig

- *Brandteig
- *Brotteig
- *Brioche Teig

Süß – Meringue

- *italinisches Meringue
- *Schweizer Meringue

Süß – Kompott

- *Erdbeerkonfitüre
- *Geleefrüchte

Süß – Creme

- *Konditorcreme
- *Englische Vanillecreme

*Zabaione

Sonstiges

*Pate a bombe

*Popcorn

Zubehör der CC passt

Zubehör der Gourmet passt

mit Adapter KAT002ME

mit Adapter KAT001ME

Vergleich der neuen Maschinen und der Gourmet

Modell	Cooking Chef Gourmet	Cooking Chef XL Connect	Titanium Chef XL Patissier
Kochfunktion	ja	ja	nein nur Wärmefunction bis 80°
Motorleistung	1500 Watt	1500 Watt	1400 Watt
Leistung Induktion	1500 Watt	1500 Watt	keine
Leistung kombiniert	2000 Watt	2000 Watt	keine
Schüsselkapazität	6,7 ltr	6,7 ltr	7 ltr / 5 Ltr
Kochkapazität	3 Liter	3 Liter	
Verarbeitungsmenge:			
Kuchenteig	4,55 kg	4,55 kg	4,0 kg / 2,0 kg
Eiweiß	1 bis 16	1 bis 16	1 bis 16 / 1 bis 8
Hefeteig	2,56 kg	2,56 kg	2,56 kg / 564g
Geschwängigkeiten	8	7	7
Rührintervallstufen	9	4	4 + Unterhebintervall
Temperaturspanne	20 bis 180° C	20 bis 180° C	Wärmefunktion bis 80°
Standardzubehör	Schneebessen	Schneebessen	Schneebessen
	K- Haken	K- Haken	K- Haken
	Knethaken	Knethaken	Knethaken
	Flexi-Rührelement	Flexi-Rührelement	Flexi-Rührelement
	Koch Rühr Element	Koch Rühr Element	keins
	Spritzschutz	Spritzschutz	Spritzschutz
	Hitzeschutz	Hitzeschutz	Hitzeschutz
	Edelstahl Kochschüssel	Edelstahl Kochschüssel	Edelstahl Rührschüssel 7 + 5 ltr

	hitzefeste Unterlage	hitzefeste Unterlage	keine
	Dampfgarsieb	Dampfgarsieb	keins
	Küchenwaage extern	Waage integriert	Waage integriert
	Thermo Glas Mixaufsatz	Thermo Glas Mixaufsatz	
	Multizerkleinerer komplett	Multizerkleinerer komplett	
Zugangscode Club	ja	ja –	ja
Wlan + App	nein	ja –	nein
integrierte Programme	23	13	6

Sacher Schnitte



Bild und Rezept von Claudia Kraft (nach dem Original von Gerhard Sams)

Zutaten

6 Eiklar / Schnee
 6 Dotter
 230 g Butter
 300 g Staubzucker
 200 g Kochschokolade
 300 g Mehl
 1 Backpulver

1/8 l Milch

Marillenmarmelade

Glasur

170 g Kochschokolade (200g Kuvertüre genommen)

150 g Butter

Zubereitung

Backrohr auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Ich habe auf 160C Heissluft ca 50-60min gebacken. (Stäbchenprobe)

Ich habe Schnee in der Kenlyte Schüssel geschlagen. Butter, Staubzucker Dotter diesmal mit K Haken (auch Flexi möglich) schaumig schlagen. Parallel dazu Schokolade schmelzen. Wer zwei CC oder CC und Gourmet hat, könnte Schoko dort schmelzen. Ich bevorzuge immer noch das Wasserbad, denn da muss ich nicht so viel zerkleinern. Nun die geschmolzene Schokolade dazurühren, Das Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch dazurühren. Dafür reicht bis Stufe 3 max. Jetzt Schnee unterheben. Die einen mit Unterhebeelement und die anderen per Hand wie ich es am liebsten mache.

Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte 26cm Springform oder in eine rechteckige Backpfanne mit Rand (etwas kleiner als ein Blech) füllen und ca. 50 Minuten backen – Stäbchenprobe machen! Die Torte nach dem backen aus der Form nehmen. Laut Original 1 Tag ruhen lassen. Ich habe sie stunden später bereits gefüllt und glasiert.

Torte waagrecht durchschneiden mit Marillenmarmelade füllen und Deckel draufgeben. Ich habe 2x geschnitten und mit selbstgemachter Marmelade gefüllt. Aussen mit erwärmer Marillenmarmelade einstreichen etwas trocknen lassen und mit der lippenwarmen Glasur überziehen. Für die Glasur Schokolade und Butter langsam schmelzen und glatt rühren. Dann über die Torte gießen.



Vanilleessenz Orangenessenz Zitronenessenz Minzessenz



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten:

1 kleine Glasflasche a 125ml
1,5 Stück frische Vanilleschoten
Wodka

bzw. für andere Essenzen anstelle der Vanille:
Bio Orange u Bio Zitrone, Minzblätter

Zubereitung:

Vanilleschoten der Länge nach Aufschneiden und mit Vodka auffüllen.

Mind 1x pro Woche schütteln.

Dosierung immer nur einen Schuß.

Sollte zwei Wochen stehen.

Für andere Essenzen:

Anstelle der Vanilleschoten Schale von einer Zitrone oder Orange (dünn mit Sparschäler geschält) in die Flasche geben und mit Wodka füllen. Orange und Zitrone passt gut zu Fisch, Kuchen oder Plätzchen.



Glühweingelee



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten:

700ml Rotwein

300ml Orangensaft (ich habe frisch gepressten genommen, z.B. mit Zitruspresse, Slowjuicer, Entsafter)

Glühweingewürz, 1 Beutel bzw. 1 grosse Zimtstange, 4-6 Nelken, 1-2 Sternanis

1kg Gelierzucker 1:1

Zubereitung:

Rotwein mit Glühweingewürz (Gewürzen in beliebiger Menge) in einem Teebeutel oder lose erwärmen, d.h. ca. Temperatur 90 Grad – nicht kochen und ziehen lassen.

Nach ca. 5 min Temperatur ausschalten und stehen lassen bis es kühl ist. Gewürze entfernen und Orangensaft und Gelierzucker dazu geben.

Unter ständigem Rühren sprudelnd aufkochen (dh. Temperatur 105 Grad einstellen). Gelierprobe auf einem kalten Teller machen und noch heiß in Gläser abfüllen.